

Programmable Intelligent Slow Cooker
Programable – Inteligente Olla de Cocción Lenta

OWNER'S MANUAL

MANUAL DEL USUARIO

Model/Modelo KC274

120V., 60Hz., 250 Watts



EURO-PRO Operating LLC
Boston, MA, 02465
1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your Programmable Slow Cooker, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully.
2. Use slow cooker only for its intended use.
3. To protect against risk of electrical shock, **do not** immerse the power cord, plug or main unit in water or other liquids.
4. **Do not** touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
5. Close supervision is necessary for any appliance being used by or near children.
6. Always disconnect appliance from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. **Do not** operate appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to ***EURO-PRO Operating LLC*** for examination and repair.
8. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
10. **This appliance is for household use only.**
11. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
12. **Do not** use outdoors.
13. **Never** place the removable ceramic pot directly on a heated surface as this may cause the ceramic pot to crack.
14. To disconnect the appliance, turn appliance "Off" first and then remove the plug from the electrical outlet. Always hold the plug and never pull the power cord.
15. **CAUTION: Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use pot holders when moving your heated slow cooker**.
16. The glass lid and removable ceramic pot are fragile. Handle them with care.
17. **WARNING! TO PREVENT ELECTRIC SHOCK, never immerse the main unit in water or other liquids.**
18. Avoid sudden temperature changes, such as adding cold or frozen ingredients into a heated pot**.**
19. **Never** cook directly in metal housing. Use the removable ceramic pot.
20. **Never** turn the appliance "On" when the ceramic pot is empty as this could cause a malfunction.
21. **Do NOT** immerse main housing in water or any other liquids. Only the removable ceramic insert and glass lid may be immersed for cleaning.
22. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated heat pad is recommended**.**
23. **Do NOT** use slow cooker to boil water.
24. **CAUTION: When removing the glass lid, always lift and tilt the lid away from you carefully to avoid scalding and allow water to drip back into the unit.**

SPECIAL INSTRUCTIONS

This appliance has a short power cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped accidentally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

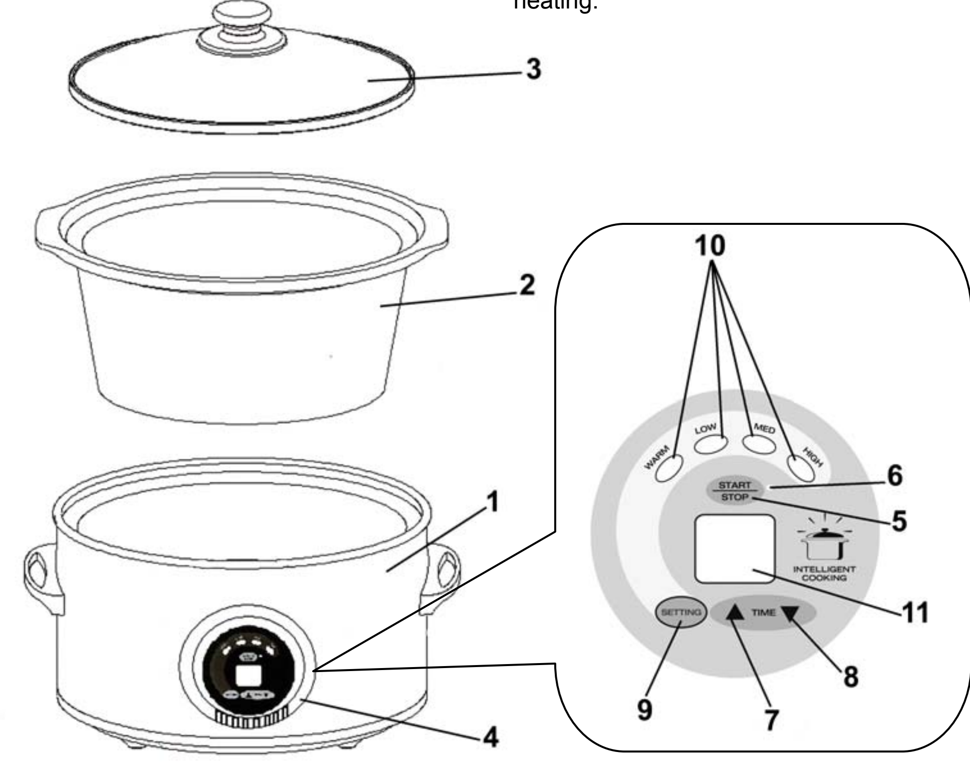
WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. **Do not modify the plug in any way**.

REV. 01/06A

GETTING TO KNOW YOUR PROGRAMMABLE SLOW COOKER

Before using your 5 Quart Programmable Slow Cooker, remove any labels, stickers or tags that may be attached to the appliance.

When turned on for the first time, your new slow cooker may emit an odor for up to 10 minutes. This is due to the initial heating of the materials used in making the slow cooker. The odor is safe and should not reoccur after initial heating.



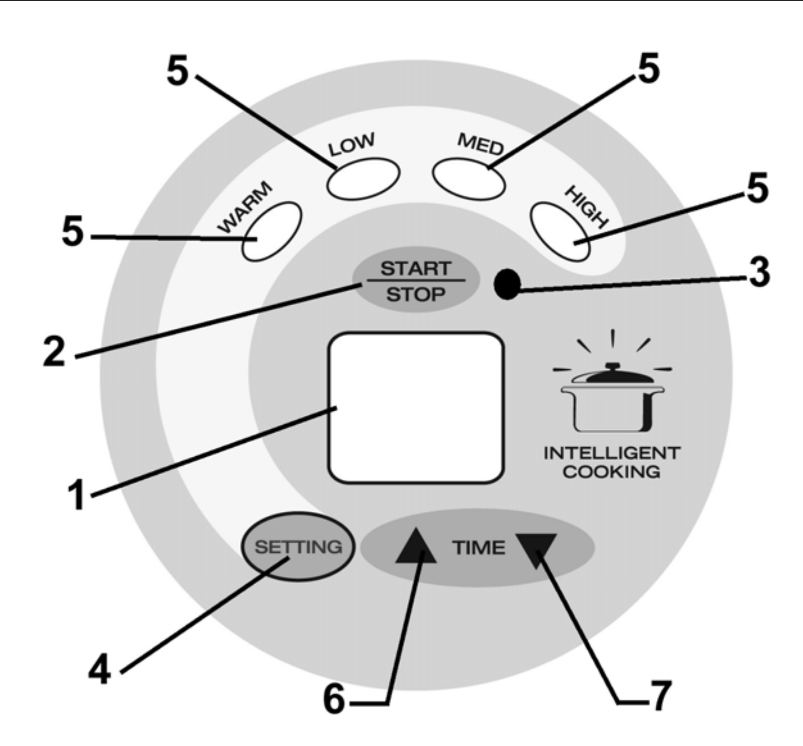
1. Metal Housing
2. Ceramic Pot
3. Glass Lid
4. Control Panel
5. “Start/Stop” Button
6. Power “On” Light
7. Time Increase
8. Time Decrease
9. Settings Selector Button
10. Temperature Level Indicator Lights
11. LED Screen

Technical Specifications

Voltage:	120V., 60Hz.
Power:	250 Watts

*** Illustrations may differ from actual product.**

FEATURES OF THE 5-QUART PROGRAMMABLE SLOW COOKER



1. **LED DISPLAY SCREEN**
   The LED screen will display the time.

2. **START/STOP BUTTON**
   The unit will start cooking when this button is pressed. By pressing the button again, it will stop the cooking process.

3. **POWER ON LIGHT**
   This will turn on (red) when the "Start/Stop" button is pressed. It will turn off when the "Start/Stop" button is pressed to stop the cooking process.

4. **SETTING BUTTON**
   Pressing this button will select the cooking mode that you desire: High, Medium, Low or Warm.

5. **TEMPERATURE LEVEL INDICATOR LIGHTS**
   When you first plug in the unit, these lights will cascade until a temperature mode is selected. These lights will also flash, until the cooking temperature is reached.

6. **TIME INCREASE**
   Pressing this button will increase the cooking time in one (1) hour increments up to twenty-four (24) hours.

7. **TIME DECREASE**
   Pressing this button will decrease the cooking time in one (1) hour increments.

OPERATING INSTRUCTIONS

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY and may be plugged into any 120V AC polarized electrical outlet.
Do not use any other type of outlet.

Using Your Programmable Slow Cooker for the First Time

Prior to first use, clean the appliance thoroughly.

1. Wash the glass lid and the ceramic pot in hot, soapy water.
2. Rinse and dry thoroughly.
3. **Do not** immerse metal housing in water.
4. Plug the power cord into a 120 volt AC outlet.
5. Always cook with the glass lid in place and the ceramic pot in position. Remember that frequent lifting of the glass lid will delay the cooking time.
6. When cooking a meat and vegetable combination, place the meat in the bottom of the ceramic pot.
7. Unplug the slow cooker when the cooking process is complete. Allow to cool completely before cleaning. **The ceramic pot cannot withstand the shock of sudden temperature changes.**
8. **Do not** use frozen meat or poultry in a slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
9. Follow recommended cooking times.
10. **Do not** use the ceramic pot for storage of foods.
11. **Do not** reheat foods in the slow cooker. **Do not** set heated unit with food on a finished wood table. Always use protective padding under ceramic pot before setting on table or countertop.
12. **Do not** use slow cooker to boil water.

CAUTION: Be careful when adding additional liquids to ceramic pot. Never add cold liquids as this might cause the ceramic pot to crack. Always warm the liquids before adding.

Programming the Slow Cooker

1. Plug the unit in to a polarized electrical outlet. You will hear the unit beep once and see the temperature indicator lights cascade until you press the "Setting" button.
2. Press the "Setting" button until the you have set the desired cooking mode "HIGH, MEDIUM, LOW or WARM".
3. Then press the symbol "▲" on the left side of the "Time" button to increase the cooking time by one (1) hour increments. Pressing the "▼" will decrease the cooking time by one (1) hour increments.
4. Once you have selected the desired cooking temperature, press on the "Start/Stop" button to begin cooking. The temperature level indicator lights will flash until the set temperature is reached and the Start/Stop light will illuminate.
5. If you have programmed a time (i.e. 1-24 hours), the timer will now start counting the time down to "0".
6. When set cooking time has expired, the unit will beep twice (2) and go into Stand-By mode for approximately five (5) minutes. The Start/Stop light will flash. If no inputs are made by the user, the unit will then go to "Warm" for six (6) hours. The slow cooker will then turn off after the six (6) hours have passed.
7. To stop the cooking process at any time during the operation, press on the "Start/Stop" button and the unit will turn off, the "Power On' light will go off, and the timer will be cleared. If you wish to restart the cooking process, you must start the process from the beginning.
8. If you do not set any time, the unit will work in a "Count Up" mode to a maximum of twenty-four (24) hours. Once this time has passed, it will beep once and go into Stand-By mode for five (5) minutes and then go into " Warm" mode for six (6) hours and then shut off. While the unit is in the "Warm" function, the "Power On" light will flash to let you know that the warm feature has been engaged.

USING YOUR PROGRAMMABLE SLOW COOKER

1. Prepare your recipe according to directions.
2. Place prepared food into the removable ceramic pot and cover with the glass lid.
3. Plug the unit into an electrical outlet and set the time and desired temperature setting. It is not necessary to stir the ingredients during the cooking process.
4. Cooking times may differ by the amount of ingredients, room temperature and many other factors. Adjust the cooking time in reference to the actual result.
5. Repeatedly removing the glass lid will decrease the temperature in the ceramic pot and lengthen the cooking times.
6. Certain dishes may not cook if the room temperature is below 41°F or 5°C.
7. When finished, press the "Start/Stop" button to turn the unit "Off" and unplug the unit. You can serve the meal in the ceramic pot.
8. When removing the glass lid, tilt so that the opening faces away from you to avoid being burned by the steam. **Note: The glass lid and the ceramic pot are hot**. Use a cloth or pot holder to hold them. Exercise caution to avoid burns.
9. The sides of the metal housing of the slow cooker get very warm. Use oven mitts or pot holders to remove the ceramic pot.
10. Let ceramic pot and glass lid cool completely before washing.

Note: The temperature level indicator lights will cycle during the cooking process. This is normal.

Guide To Slow Cooking

Always allow sufficient time for the food to cook. It is almost impossible to overcook food in a slow cooker, particularly when using the low or warm settings. Most recipes contained within this book can be cooked on any one of the temperature settings, however cooking times will vary accordingly. Each recipe in this book will give specific instructions indicating the appropriate temperature setting as well as the suggested cooking times.

Adapting Cooking Times

Your favorite traditional recipes can be adapted easily by **halving** the amount of liquid and increasing the cooking time considerably. See the guide below for suggested cooking times and settings when adjusting your favorite recipes.

Traditional Recipe Time	Slow Cooker Recipe Time
15-30 minutes	4-6 hours on LOW
60 minutes	6-8 hours on LOW
1-3 hours	8-12 hours on LOW

Note: These times are approximate. Times can vary depending on ingredients and quantities in recipes.

All food should be cooked with the glass lid in place. Each time the lid is lifted, both the heat and moisture in the food are lost. Cooking times should thus be extended by approximately 30 minutes.

Liquid Amounts

When food is cooking in your slow cooker, very little moisture boils away. To compensate this, it is advisable to halve the liquid content of traditional recipes. However, if after cooking, the liquid content is excessive, remove the lid and operate the slow cooker on the high setting for 30-45 minutes or until the liquid reduces by the desired amount.

Stirring Food

Little or no stirring is required when using the low or warm setting. When using the high setting, stirring ensures even flavor distribution.

Basic Cooking Time Guide

Heat Setting	Low	High
3-4 Lb. Chicken	6-8 Hours	3-4 Hours
3-4 Lb. Pot Roast	6-8 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Beef Stew	8-10 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Chili	8-10 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Vegetable Soup	6-8 Hours	3-4 Hours

*The cooking times given above should be used **ONLY** as a guide. It is recommended that a thermometer be used to check the temperature to ensure the food is completely cooked.

Tips For Slow Cooking

- The cover of the slow cooker does not form a tight fit on the ceramic pot but should be centered on the ceramic pot for best results. **Do not remove the glass cover unnecessarily** - this will result in major heat loss. **Do not** cook without the glass cover in place.
- Stirring is not normally needed when using a slow cooker. However, if cooking on high, you may want to stir occasionally.
- Slow cooking retains most of the moisture in foods. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove glass cover, set the cooking mode to "High", and reduce the liquid by simmering. This will take 30-45 minutes.
- The slow cooker should be at least half-filled for best results.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the ceramic pot and the food so that the food may be allowed to simmer.
- Many recipes call for cooking all day. You can also prepare the recipe the night before by placing all ingredients in the ceramic pot, cover and refrigerate overnight. In the morning, simply place the ceramic pot in the slow cooker and select the time and temperature setting.
- Meat & Poultry require at least 7 to 8 hours on LOW. **Do not** use frozen meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Trim all visible fat from meat or poultry.
- Cook dried beans 1-2 hours on high setting, then add remaining ingredients, cook on low for the remaining time.
- When cooking curries and casseroles, richer, more intensive flavors will develop when the first stage is prepared by traditional methods, i.e. brown the onions, meat and spices first in a non-stick pan.
- When using the ceramic pot to reheat food in the oven, never preheat the oven first. The ceramic pot cannot withstand sudden temperature changes.
- **Never** place the glass cover in the oven.

DO

- Handle the ceramic pot and glass lid with care.
- Use oven mitts when lifting the ceramic pot containing hot foods.
- Avoid extreme temperature changes in the ceramic pot or glass lid. For example, do not place into or under cold water while still hot.
- When using the ceramic pot to serve, place it on a heat resistant pad so as not to damage the table or counter surface.

DO NOT

- Use the ceramic pot if chipped or cracked.
- Operate the slow cooker without the ceramic pot in place.
- Place the hot ceramic pot onto a wet surface.
- Use frozen meats or foods in slow cooker. Always defrost them first.
- Place the glass lid in oven or microwave.

NEVER

- Use abrasive cleansers or metal scouring pads when cleaning the ceramic pot.
- Place water or other liquids into the base of the slow cooker.
- Immerse the base, cord or plug of the slow cooker into water or any other liquid.
- Touch hot surfaces with bare hands.

CAUTION: Make sure that the unit is unplugged from the power source and the control button is on "Off" before cleaning.

- Always allow unit to cool before cleaning.
- Remove the ceramic pot and glass lid and wash in hot, soapy water using mild dishwashing detergent. Rinse and dry thoroughly.
- **Never** use abrasive cleansers or metal scouring pads to clean the ceramic pot or glass lid.
- To soften stubborn, cooked on foods, fill the ceramic pot with warm, soapy water and allow to soak. Remove by lightly scrubbing with a nylon kitchen brush.
- The ceramic pot and glass lid can be washed in the dishwasher. However care should be taken not to chip or crack the ceramic pot or glass lid.
- **Never** immerse the metal housing, cord or plug in water or any other liquid.
- Clean the metal housing only with a damp cloth. **DO NOT** immerse in water.
- When storing your slow cooker, loosely coil the power cord, don't wrap the cord around the unit.

Hot Spiced Cherry Cider

Ingredients:

4	quarts apple cider
4	cinnamon sticks
2	3 oz. package of orange flavored gelatin
2	3 oz. package of cranberry flavored gelatin

Directions:
Mix together the apple cider and cinnamon sticks in the Slow cooker. Heat on High for 3 hours. Stir in cranberry & orange flavored gelatin. Keep on High 1 more hour and allow gelatin to dissolve. Turn to Low to keep warm. Serve directly from the Slow Cooker.

Warm Spinach Artichoke Dip

Ingredients:

2	8 oz. packages of softened cream cheese
3/4 cup	light cream
1/3 cup	grated Parmesan cheese
1/2 tsp	garlic powder
2	8 oz. box frozen cut leaf spinach, thawed and well drained
2	12 oz jar or can quartered artichoke hearts, rinsed
2/3 cup	shredded Monterey Jack cheese
1 cup	prepared salsa mixture, canned or fresh

Directions:
In a food processor, process the cream cheese, cream, Parmesan cheese and garlic powder until smooth and creamy. Add the spinach and process until thoroughly mixed. Add the artichokes and process until coarsely chopped. Spoon the mixture in to the Slow Cooker. Cover and cook on High for 1 to 1.5 hours until hot in the center. Sprinkle the top evenly with Monterey Jack cheese and spoon the salsa in a ring around the inside edges of the Stoneware. Cover and continue heating on High 15 minutes longer, or until the cheese is melted.

Traditional Baked Beans

Ingredients:

6	cans (28 ounces each) vegetarian baked beans, drained
2	medium onion, chopped (1 cup)
1 1/3 cup	barbecue sauce
1 cup	packed brown sugar
4 Tbsp	ground mustard

Directions:
Mix all ingredients. Cover and cook on low heat setting 4 to 5 hours (or high heat setting 2 hours to 2 hours 30 minutes) or until desired consistency.

Fall Football Chili

Ingredients:

3 1/2-4 lbs.	coarsely ground beef
1	14 1/2 oz. can beef broth
3 Tbsp	medium onion, finely chopped
3 tsp	instant beef bouillon
1	8oz can tomato sauce
2 Tbsp	paprika
1/2 tsp	black pepper
4 Tbsp	chili powder
1 Tbsp	cumin
1/4 tsp	onion powder
1/4 tsp	salt
1/4 tsp	garlic powder
1/4 tsp	garlic salt
1/4 tsp	sugar
1 Tbsp	lime juice
1	small package frozen corn, thawed (optional)
	sour cream, for topping
	chopped green onion, for topping
1/2 cup	shredded cheese, for topping

Directions:
Cook beef in a large skillet over medium heat , stirring to crumble the beef until it is browned. Drain. Place cooked beef, chopped onion, beef broth, tomato sauce, chili powder, paprika, cumin, two teaspoons of the beef bouillon, garlic powder, and black pepper in ceramic pot. Mix ingredients and cover with glass lid. Cook for 7 hours 15 minutes on Low setting or 3 hours 15 minutes on High setting. Stir in remaining beef bouillon, onion powder, salt, sugar and lime juice. Cover and cook for one more hour. Top with sour cream, green onions and cheese if desired.

Classic Beef Stew

Ingredients:

4 lbs.	stewing beef, cut into 1-inch cubes
1/2 cup	flour
1 tsp	salt
1 tsp	black pepper
3 cups	beef broth
2 tsp	Worcestershire sauce
2 cloves	garlic, minced
2	bay leaves
2 tsp	paprika
8	small potatoes, diced
4	small onions, diced
4	celery stalks, sliced

Directions:
Brown beef in large skillet over medium heat, stirring until all sides are brown. Add meat to ceramic pot. Sprinkle flour, salt and pepper over meat and stir to coat well. add remaining ingredients and stir to mix well. Cover and cook on Low setting for 11 hours or on high for 5 hours 30 minutes. Stir thoroughly before serving.

Simple Chicken Cacciatore

Ingredients:

3 lbs	boneless chicken breasts
1	small white onion, chopped
1 lb	fresh mushrooms, quartered
2	cloves garlic, mined
1/4 cup	flour
1/2 cup	chicken broth
2 Tbsp	tomato paste
1 14 1/2 oz	whole, peeled tomatoes, drained
1 tsp	dried basil leaves
1/2 tsp	dried oregano leaves
1/2 tsp	dried thyme leaves
2 Tbsp	olive oil
1/2 tsp	black pepper
	salt & pepper to taste

Directions:
Layer onions on the bottom of the ceramic pot. Place the chicken breasts on top of the onions and then top the chicken with the remaining ingredients. Cover with glass lid and cook for 8 hours on Low setting or for 4 hours 30 minutes on High setting.

Barbecued Ribs

Ingredients:

1 1/2 lbs	pork loin back ribs
1/4 cup	packed brown sugar
1/2 tsp	pepper
1 Tbsp	liquid smoke
2	garlic cloves, chopped
1/2 tsp	salt
1	small onion, sliced
1/4 cup	cola
3/4 cups	barbecue sauce

Directions:
Spray inside of slow cooker with cooking spray. Remove inner skin from ribs. Mix brown sugar, pepper, liquid smoke, garlic and salt; rub mixture into ribs. Cut ribs into 4-inch pieces. Layers ribs and onion in slow cooker. Pour cola over ribs. Cover and cook on low heat setting 8 to 9 hours or until tender. Remove ribs from slow cooker. Drain and discard liquid. Pour barbecue sauce into shallow bowl. Dip ribs into sauce. Place ribs in slow cooker. Pour any remaining sauce over ribs. Cover and cook on Low heat setting 1 hour.

Teriyaki Chicken Wings

Ingredients:

3 lbs	chicken wings
1	large onion, chopped
1/2 cup	soy sauce
1/2 cup	brown sugar
1 tsp	ground ginger
2	cloves garlic, minced
1/3 cup	dry cooking sherry

Directions:

Rinse the chicken and pat dry. Cut off and discard wing tips. Cut each wing at the joint to make two sections. Place the wing parts on a broiler pan. Broil 4 to 5 inches from the heat for 20 minutes, 10 minutes on each side or until chicken is brown. Transfer to the slow cooker.

Mix together the onion, soy sauce, brown sugar, ginger, garlic, and cooking sherry in a bowl. Pour over the chicken wings. Cover; cook on Low for 5 to 6 hours or on High for 2 to 3 hours. Stir chicken wings Be sure wings are evenly coated with sauce.

Buffalo Wings with Blue Cheese Dip

Ingredients:

4 lbs.	chicken wings
1 1/2 cups	bottled chili sauce
3-4 Tbsp	bottled hot pepper sauce
	blue cheese dip or bottled Ranch salad dressing

Directions:

Cut off and discard wing tips. Cut each wing into 2 sections. Rinse chicken; pat dry. Place chicken on the unheated rack of a broiler pan. Broil 4-5 inches from the heat for about 10 minutes or until the chicken is browned, turning over once. Transfer chicken wings to slow cooker.

Combine chili sauce and hot pepper sauce and pour over chicken wings. Cover; cook on Low setting for 5 to 6 hours or on High for 2 to 3 hours. Serve Buffalo wings with Ranch or Blue Cheese.

Spicy Shrimp & Sausage Jambalaya

Ingredients:

2 cups	sausage, diced
1 lb	frozen, cooked shrimp, shelled and cleaned (thawed)
2	medium onions, coarsely chopped
2	stalks celery,sliced
1/2	green pepper, seeded and diced
1/2	red pepper, seeded and diced
1	28-oz can whole tomatoes
1/4 cup	tomato paste
3	cloves garlic, minced
1 tsp	dried parsley
1/2 tsp	thyme
1 tsp	Tabasco® sauce
2	whole cloves
2 Tbsp	olive oil
1 cup	raw white rice

Directions:

Brown sausage in large skillet over medium heat, stirring until it has browned evenly. Add sausage to ceramic pot. Add the rest of the ingredients except the shrimp to the ceramic pot and mix thoroughly. Cover and cook on Low setting for 8 hours or on High for 4 hours. One hour before serving, turn to High setting and stir in the shrimp.

Vegetable Minestrone

Ingredients:

2 cups	vegetable or chicken broth
2 cups	tomato juice
1/2 tsp	dried basil leaves
1/2 tsp	salt
1/4 tsp	dried oregano leaves
1/4 tsp	pepper
2	medium carrots, sliced (I cup)
2	medium celery stalks, chopped (1 cup)
1	medium onion, chopped (1/2 cup)
1/2 cup	sliced fresh mushrooms (3 ounces)
2	garlic cloves, finely chopped
1	can (28 ounces) diced tomatoes, undrained
1 cup	uncooked rotini pasta
	Shredded Parmesan cheese, if desired

Directions:

Mix all ingredients except pasta and cheese in slow cooker. Cover and cook on low heat setting 7 to 8 hours or until vegetables are tender. Stir in pasta. Cover and cook on high heat setting 15 to 20 minutes or until pasta is tender. Sprinkle each serving with cheese.

COOKING RECIPES

French Onion Beef

Ingredients:

1 1/4 lb.	boneless beef round steak (1/2 to 3/4-inch thick)
8 oz.	sliced fresh mushrooms
1	large white onion, sliced into rings
1	10 3/4-oz can condensed French onion soup
1	6-oz pkg. instant herb stuffing mix
1/4 cup	melted butter or margarine
4 oz.	shredded mozzarella cheese

Directions:

Cut the beef into 6 serving size pieces. Layer half of the beef, mushrooms and onion rings in the slow cooker; repeat layers. Pour soup over ingredients in slow cooker. Cover and cook on Low setting for 8 to 10 hours or until beef is tender and no longer pink.

Before serving, in medium bowl, combine stuffing mix, contents of seasoning packet, melted butter or margarine and 1/2 cup of the liquid from the slow cooker; toss to mix. Place stuffing on top of contents in slow cooker. Increase heat setting to High. Cover and cook an additional 20 minutes or until stuffing is fluffy. Sprinkle with cheese. Cover and cook until cheese is melted.

Warm Apple Crisp

Ingredients:

6-8 cups	apples, peeled, cored and cut into slices
2 cups	brad crumbs
1 cup	brown sugar
1 tsp	cinnamon
1 tsp	nutmeg
1/8 tsp	salt
1/2 cup	butter or margarine melted
1/4 cup	walnuts, finely chopped (optional)

Directions:

Place the apples in the bottom of the ceramic pot. In a mixing bowl, combine the bread crumbs, brown sugar, cinnamon, nutmeg, salt, melted butter or margarine and walnuts. Spread mixture over apples in the ceramic pot. Cover and cook on Low setting for 3 hours 30 minutes or on High for 2 hours 45 minutes.

EURO-PRO®

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO OPERATING LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when utilized for normal household use.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website www.euro-pro.com.
If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and $ 8.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included.*

The liability of **EURO-PRO Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of **EURO-PRO Operating LLC** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is **EURO-PRO Operating LLC** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states/provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state, or province to province.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**



OWNERSHIP REGISTRATION CARD FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

RETURN TO EURO-PRO OPERATING LLC, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC, H4S 1A7

KC274

Appliance model

Date purchased **Name of store**

Owner's name

Address **City** **Province** **Postal Code**

Printed in China

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea cuidadosamente las instrucciones.
2. Use esta olla de cocción lenta únicamente en las aplicaciones para las que fue diseñada.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja la olla en agua o cualquier otro líquido.
4. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o perillas.
5. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
6. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
7. No utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, una caída o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Retorne la olla a EURO-PRO Operating LLC para que sea examinada y reparada.
8. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.
9. No lo coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico.
10. **Este artefacto eléctrico es para uso domiciliario solamente.**
11. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar peligros o daños.
12. No lo utilice en el exterior.
13. Nunca coloque la fuente removible de cerámica sobre una superficie caliente ya que podría rajarse.
14. Para desconectar el artefacto, apáguelo primero y luego desenchúfelo del tomacorriente. Siempre sostenga el enchufe, nunca jale del cable.
15. **CUIDADO: Debe tener mucho cuidado al mover un artefacto que contenga aceite u otros líquidos calientes.** Use siempre agarraderas al mover su olla caliente de un lugar a otro.
16. La tapa de vidrio y la fuente removible de cerámica son frágiles. Trátelas con cuidado.
17. **¡CUIDADO! PARA EVITAR UNA DESCARGA ELÉCTRICA, nunca sumerja la unidad principal en agua u otros líquidos.**
18. Evite los cambios bruscos de temperatura, tales como el agregar ingredientes fríos o congelados dentro de la olla caliente.
19. Nunca cocine directamente en el gabinete de metal. Use la fuente removible de cerámica.
20. Nunca encienda la unidad con la fuente de cerámica vacía ya que podría dañarse.
21. No sumerja la unidad principal en agua o ningún otro líquido. Solo la fuente removible de cerámica y la tapa de vidrio pueden sumergirse para su limpieza.
22. Al usar este artefacto, verifique que haya suficiente espacio por encima y en los costados para que circule el aire. Le recomendamos usar una base aislante en superficies que puedan ser afectadas por el calor.
23. No use la olla de cocción lenta para hervir agua.
24. **CUIDADO: Al quitar la tapa de vidrio, siempre levántela e inclínela con cuidado hacia otro lado para evitar quemarse con el vapor y permitir que el agua chorree hacia adentro de la unidad.**

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto posee un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe entra completamente en un tomacorriente polarizado en una sola posición. De no ser así, inviértalo, y si aún así no entra completamente, llame a un electricista calificado para que instale un tomacorriente apropiado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

INSTRUCCIONES ESPECIALES

Esta unidad tiene un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión puede utilizarse con cuidado:

1. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser por lo menos igual al consumo del artefacto.
2. No debe permitir que el cable de extensión cuelgue de la mesada o mesa de tal forma que pueda ser jalado por niños o causar que alguien se tropiece.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

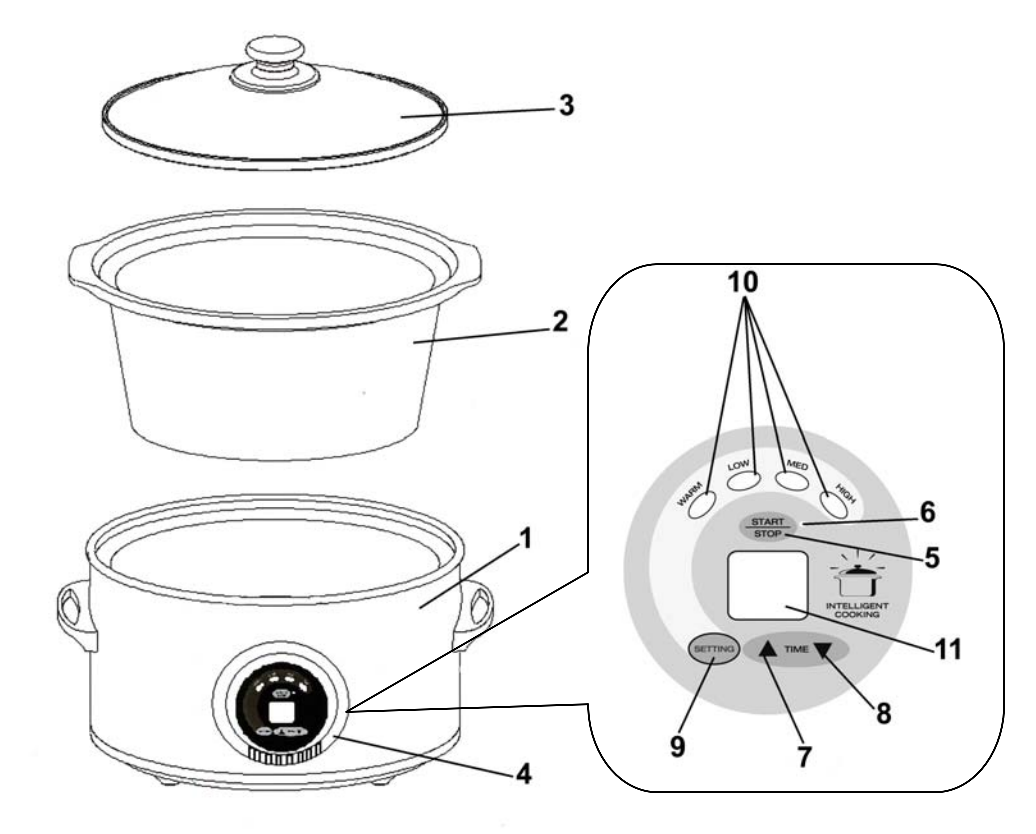
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto posee un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe entra completamente en un tomacorriente polarizado en una sola posición. De no ser así, inviértalo, y si aún así no entra completamente, llame a un electricista calificado para que instale un tomacorriente apropiado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

PARTES DE SU OLLA PROGRAMABLE

Antes de usar su olla programable de 5 cuartos de galón, quite todas las etiquetas o pegatinas que pudieran estar adheridas a la unidad.

Al encenderla por primera vez puede emitir olor por unos 10 minutos. Esto se debe al calentamiento inicial de los materiales usados en su fabricación. El olor es normal y no se producirá luego del calentamiento inicial.



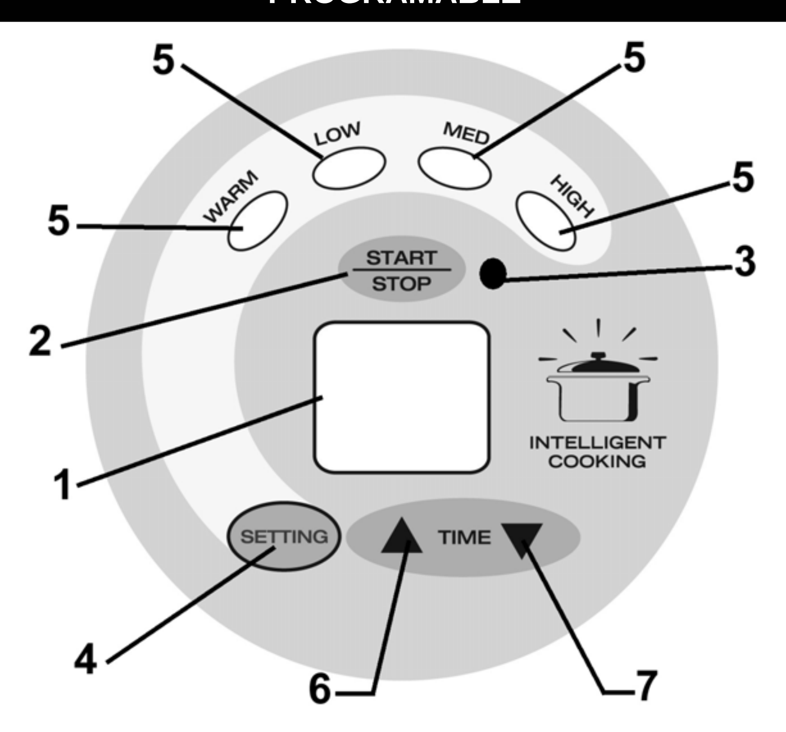
1. Cubierta de Metal
2. Fuente de Cerámica
3. Tapa de Vidrio
4. Panel de Control
5. Botón de Arranque/Parada
6. Luz de Encendido
7. Aumento de Tiempo
8. Disminución de Tiempo
9. Botón Selector de Funciones
10. Luces Indicadoras de Temperatura
11. Pantalla Digital

Especificaciones Técnicas

Voltaje: 120V., 60Hz.
Potencia: 250 Vatios

*** El dibujo puede no ser igual al producto real.**

FUNCIONES DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA PROGRAMABLE



1. **PANTALLA INDICADORA DIGITAL**
   La pantalla digital mostrará el tiempo.

2. **BOTÓN DE ARRANQUE/PARADA**
   Al presionar este botón, la unidad comenzará a cocinar. Presionando este botón nuevamente, detendrá el proceso de cocción.

3. **LUZ DE ENCENDIDO**
   Se encenderá (en rojo) al presionar el botón de encendido. Se apagará al presionar nuevamente el botón de encendido para detener el proceso de cocción.

4. **BOTÓN SELECTOR DE FUNCIÓN**
   Presionando este botón seleccionará el modo de cocción que desee: High (Alto), Medium (Mediano), Low (Bajo) or Warm (Tibio).

5. **LUCES INDICADORAS DE TEMPERATURA**
   Al enchufar la unidad por primera vez, las luces se desplazarán hasta que seleccione la temperatura. También parpadearán hasta alcanzar la temperatura de cocción.

6. **AUMENTO DE TIEMPO**
   Presionando este botón aumentará el tiempo de cocción en incrementos de una (1) hora, hasta veinticuatro (24) horas.

7. **DISMINUCIÓN DE TIEMPO**
   Presionando este botón disminuirá el tiempo de cocción en incrementos de una (1) hora.

INSTRUCCIONES DE USO

Este artefacto es para USO HOGAREÑO ÚNICAMENTE y debe enchufarse en un tomacorriente polarizado de 120V CA. No use ningún otro tipo de tomacorriente.

Usando su Olla Programable Inteligente de Cocción Lenta por Primera Vez

Antes de usarla por primera vez, limpie completamente la unidad.

1. Lave la tapa de vidrio y la fuente cerámica con agua caliente y jabón.
2. Enjuáguelas y séquelas completamente.
3. No sumerja la cubierta metálica en agua.
4. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 voltios de CA.
5. Siempre cocine con la tapa puesta y con la fuente de cerámica en su lugar. Recuerde que el abrir la tapa muy seguido prolongará el tiempo de cocción.
6. Al cocinar una combinación de carne con verduras, coloque la carne en el fondo de la fuente de cerámica.
7. Desenchufe la olla al terminar de cocinar. Permita que se enfríe completamente antes de limpiarla. **La fuente de cerámica no resiste los cambios bruscos de temperatura.**
8. No coloque carne o aves congeladas en una olla de cocción lenta. Descongele la carne o las aves antes de cocinarlas.
9. Siga los tiempos recomendados de cocción.
10. No use la fuente de cerámica para guardar comida.
11. No recaliente comida en la olla de cocción lenta. No coloque la unidad con comida caliente sobre una mesa de madera. Use siempre una superficie protectora debajo de la fuente de cerámica antes de ponerla sobre la mesa o la mesada de la cocina.
12. No use la olla de cocción lenta para hervir agua.

CUIDADO: Tenga cuidado al agregar líquido adicional en la fuente de cerámica - <u>Nunca</u> agregue líquidos fríos ya que podrían hacer que la fuente se rajara. Siempre caliente los líquidos antes de agregarlos.

Programando la Olla de Cocción Lenta

1. Enchufe la unidad en un tomacorriente polarizado. Escuchará que la unidad emite un pitido y verá que las luces de temperatura se desplazan hasta que presione el botón de “Setting”.
2. Presione el botón de “Setting” hasta elegir el modo de cocción deseado (HIGH, MEDIUM, LOW o WARM).
3. Luego presione el botón "▲" a la izquierda del botón de “Time” para aumentar el tiempo de cocción en incrementos de una (1) hora. Presionando el botón “▼” disminuirá el tiempo de cocción en incrementos de una (1) hora.
4. Cuando haya seleccionado la temperatura de cocción deseada, presione el botón “Start/Stop” para comenzar a cocinar. Las luces indicadoras de temperatura parpadearán hasta alcanzar la temperatura seleccionada.
5. Si ha programado un tiempo (por ejemplo), el temporizador comenzará su cuenta regresiva hasta llegar a “0”.
6. La unidad emitirá un pitido al finalizar el tiempo de cocción programado. Luego se apagará durante cinco (5) minutos y luego irá a "Warm" por seis (6) horas. Luego de esto, la olla se apagará automáticamente.
7. Para detener el proceso de cocción en cualquier momento, presione el botón “Start/Stop” y la unidad se apagará, la luz indicadora “Power On” se apagará y se borrará el temporizador. Si desea reiniciar el proceso de cocción, deberá reiniciarlo desde el principio.
8. Si no ingresa ningún tiempo, la unidad funcionará contando el tiempo hacia delante por un máximo de veinticuatro (24) horas. Una vez alcanzado este tiempo, emitirá un pitido, se apagará durante cinco (5) minutos y luego irá a "Warm" por seis (6) horas antes de apagarse automáticamente. Mientras la unidad se encuentra en “Warm”, la luz de “Power On” parpadeará para indicarle que está en modo “Warm”.

USANDO SU OLLA DE COCCIÓN LENTA PROGRAMABLE

1. Prepare su receta de acuerdo con las instrucciones.
2. Coloque la comida en la fuente cerámica y tápela con la tapa de vidrio.
3. Enchufe la unidad en un tomacorriente y ajuste el tiempo y temperatura deseados. No es necesario revolver los ingredientes durante la cocción.
4. Los tiempos de cocción varían con la cantidad de ingredientes, la temperatura ambiente y muchos otros factores. Ajuste los tiempos de cocción con respecto a los resultados obtenidos.
5. El destapar la olla producirá una disminución en la temperatura y extenderá el tiempo de cocción.
6. Ciertos platos pueden no cocinarse si la temperatura ambiente está por debajo de los 41°F o 5°C.
7. Al terminar, presione el botón “Start/Stop” para apagar la unidad y desenchúfelo. Puede servir la comida en la fuente cerámica.
8. Al sacar la tapa de vidrio, inclínela para un costado para evitar quemarse con el vapor. **Nota:** La tapa de vidrio y la fuente de cerámica se calientan. Use agarraderas para levantarlos. Tenga cuidado para evitar quemaduras.
9. Los costados del gabinete metálico de la olla se calientan. Use guantes para horno o agarraderas para sacar la fuente de cerámica.
10. Deje que la fuente de cerámica y la tapa de vidrio se enfríen completamente antes de lavarlos.

Nota: La luz indicadora de temperatura irá cambiando durante el ciclo de cocción. Esto es normal.

GUÍA DE COCCIÓN LENTA

Siempre espere el tiempo necesario como para que la comida se cocine. Es casi imposible que la comida se queme en una olla de cocción lenta, especialmente usando las posiciones Low y Warm. La mayoría de las recetas incluidas en este manual se pueden cocinar en cualquiera de las posiciones de temperatura, sin embargo, los tiempos de cocción variarán de acuerdo con ellas. Cada receta de este manual le indicará específicamente la posición apropiada de la temperatura así como el tiempo sugerido de cocción.

GUÍA DE COCCIÓN LENTA

Usted puede adaptar fácilmente sus recetas tradicionales reduciendo a la mitad la cantidad de líquido y aumentando considerablemente el tiempo de cocción. Vea la siguiente guía de tiempos sugeridos de cocción y temperatura al adaptar sus recetas preferidas.

Tiempo de la Receta Tradicional	Tiempo de la Olla Lenta
15-30 minutos	4-6 horas en LOW
60 minutos	6-8 horas en LOW
1-3 horas	8-12 horas en LOW

Nota: Estos tiempos son aproximados. Los tiempos pueden variar de acuerdo con los ingredientes y las cantidades.

Todos los alimentos deben cocinarse con la tapa colocada. Cada vez que se levante la tapa, se pierde calor y humedad de la comida. Por lo tanto los tiempos de cocción deberán extenderse unos 30 minutos.

CANTIDAD DE LÍQUIDO

Al cocinar en una olla de cocción lenta, se evapora muy poca cantidad de líquido. Para compensarlo, se recomienda reducir a la mitad la cantidad de líquido de las recetas tradicionales. Sin embargo, si al terminar de cocinar queda demasiado líquido, saque la tapa y haga funcionar la olla en High durante 30-40 minutos o hasta que el líquido se reduzca lo necesario.

MEZCLANDO LA COMIDA

El mezclar es casi innecesario al usar las posiciones de Low o Warm. Al usar la posición High, el mezclar le asegura una distribución uniforme del sabor.

GUÍA BÁSICA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Ajuste de Calor	Low	High
3-4 Kb. de Pollo	6-8 Horas	3-4 Horas
3-4 Lb. de Cazuela	6-8 Horas	4-5 Horas
3 Qt. de Guiso de Carne	8-10 Horas	4-5 Horas
3 Qt. de Chili	8-10 Horas	4-5 Horas
3 Qt. de Sopa de Verduras	6-8 Horas	3-4 Horas

* Los tiempos de cocción suministrados deberán usarse como guía ÚNICAMENTE. Le recomendamos usar un termómetro para controlar la temperatura y verificar que la comida esté completamente cocida.

CONSEJOS PARA COCCIÓN LENTA

- La tapa de la olla no cierra herméticamente contra la fuente de cerámica, pero debe colocarse lo mejor posible para obtener los mejores resultados. No levante la tapa de vidrio innecesariamente – producirá una pérdida considerable de calor. No cocine sin la tapa colocada.
- Normalmente no es necesario revolver al cocinar lento. Sin embargo, al cocinar en High, es aconsejable revolver ocasionalmente.
- La cocción lenta retiene casi toda la humedad de la comida. Si su receta resulta demasiado líquida al final del tiempo de cocción, quite la tapa de vidrio, ajuste la temperatura a “High”, y reduzca el líquido por evaporación. Esto le llevará 30-45 miutos.
- La olla debe estar llena hasta la mitad como mínimo para obtener los mejores resultados.
- Al cocinar sopas o guisos, deje unas 2 pulgadas entre la comida y la parte de arriba de la fuente de cerámica para permitir que la comida hierva lentamente.
- Muchas de las recetas necesitan todo un día de cocción. También puede preparar la receta la noche anterior poniendo todos los ingredientes en la fuente de cerámica, tapándola y guardándola en la heladera durante la noche. En la mañana, coloque la fuente de cerámica en la olla y elija el tiempo y la temperatura deseados.
- La carne y las aves requieren por lo menos 7-8 horas en LOW. No use carne congelada en la olla de cocción lenta. Descongele la carne o las aves antes de cocinarlas.
- Saque toda la grasa visible de la carne o las aves.
- Cocine frijoles secos 1-2 horas en High, luego agregue el resto de los ingredientes y cocine en Low por el tiempo restante.
- Al cocinar guisos y estofados, obtendrá un sabor más rico e intenso si prepara los primeros pasos con métodos convencionales, por ejemplo dorando las cebollas, la carne y condimentos primero en una sartén antiadherente.
- Al usar la fuente de cerámica para recalentar comida en el horno, nunca precaliente el horno. La fuente de cerámica no soporta cambios bruscos de temperatura.
- Nunca ponga la tapa de vidrio en el horno.

HACER

- Tenga cuidado al manipular la fuente de cerámica y la tapa de vidrio.
- Use agarraderas al levantar la fuente de cerámica con comida caliente.
- Evite los cambios extremos de temperatura en la fuente de cerámica y la tapa de vidrio. Por ejemplo, no los coloque debajo de agua fría mientras estén calientes.
- Al usar la fuente de cerámica para servir, colóquela sobre una base resistente al calor para no dañar la mesa o la mesada.

NO HACER

- Usar la fuente de cerámica cuando esté rajada o rota.
- Usar la olla de cocción lenta sin la fuente de cerámica colocada.
- Colocar la fuente de cerámica sobre una superficie húmeda.
- Usar carne o comida congelada en la olla de cocción lenta. Siempre descongelarlos primero.
- Colocar la tapa de vidrio en el horno o el microondas.

NUNCA

- Usar limpiadores abrasivos o esponjas de metal para limpiar la fuente de cerámica.
- Colocar agua u otros líquidos en la base de la olla de cocción lenta.
- Sumergir la base, cable o enchufe de la olla en agua o cualquier otro líquido.
- Tocar las superficies calientes con las manos.

CUIDADO: Verifique que la unidad esté desenchufada y que el control esté en "Off" antes de limpiarla.

- Permita que se enfríe antes de limpiarla.
- Quite la fuente de cerámica y la tapa de vidrio y lávelas con agua caliente y detergente suave para vajilla. Enjuáguelas y séquelas completamente.
- Nunca use limpiadores abrasivos o esponjas de metal para limpiar la fuente de cerámica o la tapa de vidrio.
- Para ablandar comida pegada, llene la fuente de cerámica con agua tibia jabonosa y deje que se ablande. Quítelas fregando suavemente con una esponjita de nylon.
- La fuente de cerámica y la tapa de vidrio se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, deberá tener cuidado para que no se dañen.
- Nunca sumerja gabinete metálico, cable o enchufe en agua o ningún otro líquido.
- Limpie el gabinete metálico con un trapo húmedo. No lo sumerja en agua.
- Al guardar su olla de cocción lenta, enrolle ligeramente el cable, no lo enrosque alrededor de la unidad.

Cidra de Cereza Caliente y Picante

Ingredientes:

4 Qt.	cidra de manzana
4	ramitas de canela
2	paquete de 3oz. de gelatina de naranja
2	paquete de 3oz. de gelatina de arándano

Instrucciones:
Mezcle la cidra de manzana con la canela en la olla. Caliéntelo en High durante 3 horas. Agregue la gelatina de naranja y arándano y mezcle bien. Manténgalo en High por una hora más para que se disuelva la gelatina. Colóquelo en Low para mantenerlo tibio. Sírvalo directamente desde la olla.

Salsa Caliente de Espinaca y Alcachofa

Ingredientes:

2	paquetes de 8oz. de queso crema suave
3/4 taza	crema liviana
1/3 taza	queso parmesano rallado
1/2 cucharada	ajo en polvo
2	caja de 8oz. de hojas de espinaca, descongelada y escurrida
2	lata de 12oz. de corazones de alcachofa cortados, escurridos
2/3 taza	queso Monterrey rallado
1 taza	mezcla preparada de salsa, en lata o fresca

Instrucciones:
Coloque el queso crema, la crema, queso Parmesano y ajo en polvo en una procesadora hasta que se haga una crema pareja. Agregue la espinaca y procéselo hasta que se mezcle bien. Agregue los alcachofas y procéselos hasta que queden bien picados. Vierta la mezcla en la olla de cocción lenta. Tápelo y cocínelo en High durante 1-1,5 horas hasta que se caliente en el medio. Desparrame el queso Monterrey por encima y coloque la salsa en un anillo junto al borde interiore la fuente de cerámica. Tápelo y continúe calentándolo en High durante 15 minutos más, o hasta que se derrita el queso.

Frijoles Cocidos Tradicionales

Ingredientes:

6	latas (de 28oz. c/u) de frijoles vegetarianos cocidos, escurridos
2	cebolla mediana picada (1 taza)
1 1/3 taza	salsa BBQ
1 taza	azúcar negra
4 cucharadas	mostaza molida

Instrucciones:
Mezcle todos los ingredientes. Tápelos y cocínelos en Low durante 4-5 horas (o en High durante 2-2,5 horas) o hasta que tenga la consistencia deseada.

Chili de Football de Otoño

Ingredientes:

31/2-4 lbs.	carne picada
1	lata de caldo de carne de 14 1/2 oz.
3 cucharadas	cebollas medianas, picadas fina
3 cucharadas	sopa instantánea de caldo de carne
1 8oz	lata de salsa de tomate
2 cucharadas	páprika
1/2 cucharada	pimienta negra
4 cucharadas	chile en polvo
1 cucharada	comino
1/4 cucharada	cebolla en polvo
1/4 cucharada	sal
1/4 cucharada	ajo en polvo
1/4 cucharada	sal de ajo
1/4 cucharada	azúcar
1 cucharada	jugo de lima
1	paquete chico de choclo (opcional)
	salsa agria, para poner encima
	cebolla de verdeo picada, para poner encima
1/2 taza	queso rallado, para poner arriba

Instrucciones:
Cocine la carne en una sartén grande a fuego mediano, mezclando hasta que el bife se dore. Escúrrala. Coloque la carne cocida, cebolla picada, caldo de carne, salsa de tomate, chile en polvo, páprika, comino, dos cucharadas de sopa instantánea de caldo de carne, ajo en polvo y pimienta negra en la fuente de cerámica. Mezcle los ingredientes y tápelos con la tapa de vidrio. Cocine en 'Low' durante 7 horas y 15 minutos o durante 3 horas y 15 minutos en 'High'. Agregue lo que queda de la sopa instantánea de caldo de carne, cebolla en polvo, sal, azúcar y jugo de limón. Tápelo y cocínelo por una hora más. Coloque la crema agria, cebolla de verdeo y queso por encima si lo desea.

Guisado de Res Clásico

Ingredientes:

4 lbs.	Carne de guiso, cortada en cubos de 1 pulgada
1/2 taza	harina
1 cucharada	sal
1 cucharada	pimienta negra
3 tazas	caldo de carne
2 cucharadas	salsa inglesa
2	dientes de ajo picado
2	hojas de laurel
2 cucharadas	páprika
8	papas chicas, en cubitos
4	cebollas chicas, en cubitos
4	tallos de apio, rebanado

Instrucciones:
Dore la carne en una sartén grande a fuego mediano, mezclando hasta que se dore parejo. Coloque la carne en la fuente cerámica. Agregue la harina, sal y pimienta sobre la carne y mezcle para cubrirla bien. Agregue el resto de los ingredientes y revuelva bien. Tápelos y cocínelos en Low durante 11 horas o en High durante 5 horas y media. Mezclar bien antes de servir.

Pollo Simple a la Cacciatore

Ingredientes:

3 lbs	pechugas de pollo deshuesadas
1	cebolla blanca pequeña, picada
1 lb	hongos frescos, en cuartos
2	dientes de ajo, picados
1/4 taza	harina
1/2 taza	caldo de pollo
2 cucharadas	extracto de tomates
1 14 1/2 oz	tomates enteros pelados, sin escurrir
1 cucharada	hojas secas de albaca
1/2 cucharada	orégano
1/2 cucharada	tomillo disecado
2 cucharadas	aceite de oliva
1/2 cucharada	pimienta negra
	Sal y azúcar al gusto

Instrucciones:
Coloque una capa de cebolla en el fondo de la fuente de cerámica. Coloque las pechugas de pollo sobre la cebolla y agregue el resto de los ingredientes encima del pollo. Tápelo con la tapa de vidrio y cocínelo durante 8 horas en Low o 4 horas y media en High.

Costillas Asadas

Ingredientes:

1 1/2 lbs.	costillas de cerdo
1/4 taza	azúcar negra
1/2 cucharada	pimienta
1 cucharada	líquido de ahumar
2	dientes de ajo picados
1/2 cucharada	sal
1	cebolla chica picada
1/4 taza	cola
3/4 taza	salsa BBQ

Instrucciones:
Cubra el interior de la olla con spray para cocinar. Quite la piel de las costillas. Mezcle el azúcar negra, pimienta, líquido de ahumar, ajo y sal y recubra las costillas con la mezcla. Corte las costillas en pedazos de 4 pulgadas. Coloque capas de ostillas y cebolla en la olla de cocción lenta. Vierta la cola sobre las costillas. Tápelos y cocínelos en 'Low' durante 8-9 horas o hasta que esté tierno. Saque las costillas de la olla. Escúrralas y deseche el líquido. Vierta salsa BBQ en un tazón bajo. Moje las costillas en la salsa. Colóquelas en la olla de cocción lenta. Vierta lo que quede de la salsa sobre las costillas. Tápelo y cocínelo en Low durante 1 hora.

Alas de Pollo Teriyaki

Ingredientes:

3 lbs.	alas de pollo
1	cebolla grande, picada
1/2 taza	salsa de soja
1/2 taza	de azúcar negra
1 cucharada	jengibre molido
2	dientes de ajo, picados
1/3 taza	jerez seco de cocina

Instrucciones:
Enjuague y seque el pollo. Corte y deseche la punta de las alas. Corte cada ala en el medio para hacer dos pedazos. Coloque el pollo en una bandeja doradora. Dórelo a 4 o 5 pulgadas del calor durante 20 minutos, 10 minutos de cada lado o hasta que se ponga marrón. Colóquelo en la olla de cocción lenta.
Mezcle la cebolla, salsa de soja, azúcar negra, jengibre, ajo y Jerez de cocina en un tazón. Colóquelo sobre las alas de pollo. Tápelos y cocínelos en Low durante 5-6 horas o en High durante 2-3 horas. Mezcle ocasionalmente. Verifique que el pollo esté completamente cubierto por la salsa.

‘Búfalo Wings’ con Queso Azul

Ingredientes:

4 lbs.	alas de pollo
1 1/2 taza	salsa picante en botella
3-4 cucharadas	salsa de pimienta en botella
	queso azul para mojar, o condimento ‘Ranch’ para ensalada

Instrucciones:
Corte y deseche la punta de las alas. Corte cada ala en dos pedazos. Enjuague el pollo, séquelo. Ponga el pollo en una bandeja doradora fría. Dórelo a 4-5 pulgadas del calor durante unos 10 minutos o hasta que esté marrón, dándolo vuelta una vez. Coloque el pollo en la olla. Mezcle la salsa picante y la de pimienta y viértala sobre el pollo. Tápelo y cocínelo en Low durante 5-6 horas o en High durante 2-3 horas. Sírvalo con el queso azul o el condimento Ranch.

Camarones y Salchicha Picante a la Jambalaya

Ingredientes :

2 tazas	salchicha en trocitos
1 lb	camarones cocidos y limpios (descongelar)
2	cebollas medianas, picadas grueso
2	tallos de apio, rebanado
1/2	pimiento verde, descarozado y picado
1/2	pimiento rojo, descarozado y picado
1 28-oz	lata de tomates enteros
1/4 taza	extracto de tomate
3	dientes de ajo, picados
1 cucharada	perejil disecado
1/2 cucharada	tomillo
1 cucharada	salsa Tabasco®
2	clavos de olor
2 cucharada	aceite de oliva
1 taza	arroz blanco

Instrucciones:
Dore la salchicha en una sartén grande a fuego mediano, mezclando hasta que se dore parejo. Coloque la cebolla en la fuente cerámica. Agregue el resto de los ingredientes excepto por los camarones en la fuente de cerámica y mézclelos bien. Tápelos y cocínelos en Low durante 8 horas o en High durante 4 horas. Una hora antes de servirlo, cámbielo a High y mézclelo con los camarones.

Minestrón de Verduras

Ingredientes :

2 tazas	caldo de verduras o de pollo
2 tazas	jugo de tomate
1/2 cucharada	hojas secas de albaca
1/2 cucharada	sal
1/4 cucharada	orégano
1/4 cucharada	pimienta
2	zanahorias medianas en trocitos (1 taza)
2	tallos medianos de apio picado (1 taza)
1	cebolla mediana picada (1/2 taza)
1/2 taza	hongos frescos en trocitos (3 onzas)
2	dientes de ajo picados
1	lata de tomates (28 onzas) picados, sin escurrir
1 taza	fideos rotini crudos
	Queso rallado, si lo desea

Instrucciones:
Mezcle todos los ingredientes menos los fideos y el queso en la olla. Tápelos y cocínelos en ‘Low’ durante 7-8 horas o hasta que las verduras estén tiernas. Agregue los fideos. Tápelos y cocínelos en ‘High durante 15-20 minutos o hasta que los fideos estén hechos. Agregue queso a cada porción.

RECETAS DE COCINA

Bife con Cebolla a la Francesa

Ingredientes:

1 1/4 lb.	bife de lomo deshuesado (de 1/2 a 3/4 de pulgada de espesor)
8 oz.	hongos frescos rebanados
1	cebolla blanca grande, cortada en anillos
1	lata de 10 3/4 oz de sopa condensada de cebolla a la francesa
1	paquete de 6 oz de mezcla instantánea de hierbas para relleno
1/4 taza	manteca o margarina derretida
4-oz	queso mozzarella rallado

Instrucciones:
Corte el bife en 6 porciones. Coloque la mitad del bife, los hongos y aros de cebolla en la olla en dos capas. Vierta la sopa sobre todos los ingredientes en la olla. Tápela y cocine en Low durante 8 a 10 horas o hasta que el bife esté tierno y no esté rosado.
Antes de servirlo, mezcle en un tazón mediano la mezcla para rellenar, los paquetes de condimentos, la manteca o margarina derretida y 1/2 taza de líquido de la olla. Coloque la mezcla sobre el contenido de la olla. Aumente el calor a High. Tápelo y cocínelo durante 20 minutos más o hasta que el relleno esté esponjoso. Cúbralo con el queso. Tápelo y cocínelo hasta que se derrita el queso.

Pastelillos Crocantes de Manzana

Ingredientes:

6-8 tazas	manzanas peladas, sin semillas y cortadas en rodajas
2 tazas	migajas de pan
1 taza	azúcar negra
1cucharada	vainilla
1 cucharada	nuez moscada
1/8 cucharada	sal
1/2 taza	manteca o margarina derretida
1/4 taza	nueces picadas (opcional)

Instrucciones:
Coloque las manzanas en el fondo de la fuente de cerámica. Mezcle en un tazón las migajas de pan, azúcar negra, vainilla, nuez moscada, sal, manteca o margarina derretida y las nueces. Vierta la mezcla sobre las manzanas en la fuente cerámica. Tápelo y cocine en Low durante 3 horas y media o en High durante 2 horas y 45 minutos.



GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.
Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y los accesorios, con envío prepagado. Para Servicio al Cliente, llame al 1 (800) 798-7398 o visite nuestro sitio Web www.euro-pro.com.
Si el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, ***EURO-PRO Operating LLC*** lo reparará o remplazará sin cargo. El envío debe incluir un comprobante de la fecha de compra y $ 8,95 para cubrir los gastos de envío.*
La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC*** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte.
Esta garantía es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal y/o convencional. La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC,*** de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. Bajo ninguna circunstancia ***EURO-PRO Operating LLC*** será responsable por daños incidentales o indirectos de ninguna clase. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.
Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado o de provincia a provincia.
***Importante: Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.**



TARJETA DE REGISTRO DEL CLIENTE

SÓLO PARA CONSUMIDORES CANADIENSES

Complete y envíe la tarjeta de registro del producto dentro de los diez (10) días posteriores a la compra. El registro nos permitirá contactarnos con usted en caso de existir alguna notificación de seguridad con respecto al producto. Retornando esta tarjeta usted reconoce haber leído y entendido las instrucciones de uso y advertencias incluidas en estas instrucciones.
ENVIAR A *EURO-PRO Operating LLC*, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC, H4S 1A7

KC274
____
Modelo del Artefacto
____
Fecha de compra **Nombre del Negocio**
____
Nombre del Usuario
____
Dirección **Ciudad** **Provincia** **Código Postal**

Impreso en China